

salatka z wędzonego kurczaka



Autor: **raflo910**

Przepisów: **3** Ocena: **53**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jabłka słodkie, 3 szt
- pomarańcze, 2szt
- salata, 2
- Pomidor koktajlowy, 6-8szt
- papryka żółta, poł
- papryka zielona, poł
- salata lodowa, 10 liści
- wędzone piersi kurczaka
- łyżeczka cukru
- przyprawy według uznania polecam ziola, papryke, pieprz i odrobinę soli
- świeża marchew do dekoracji
- oliwa, 1-2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 To zaczynamy : na 8 godz przed podaniem salatkę kroimy nie obrane ale umyte jabłka w cieniutkie paseczki , myjemy a następnie obieramy pomarańcze-tylko miękki miąższ i sok dodajemy do jablek (najlepiej w jakimś pojemniku z zamknięciem) posypujemy cukrem i odstawiamy do lodówki na około 8 godz. dla smakośzy można dodać odrobinę startego korzenia imbiru
- 2 salate zwykłą i lodową płuczemy i rwiemy na średnie kawałki , paprykę kroimy w paski i dorzucamy do salaty, pomidory na ćwiartki dodajemy do reszty, wędzone piersi kroimy na paski na szerokość nie długość o grubości 2-3mm dodajemy do reszty, następnie wyciągamy jabłka z pomarańczami mieszamy z salatką zalewamy salatkę sokiem powstałym z owoców dodajemy 1-2 łyżki oliwy ziola przyprawy odrobinę soli mieszamy i odstawiamy na 10-15 minut do lodówki po tym czasie przekładamy do szklanej miski dekorujemy cieniutkimi paskami marchwi i podajemy -SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: